

SCHLOSSWIRTS WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

rosa gebratene Entenbrust

Waldpilze/ Spitzkraut/ schwarze Nuss

Medium roasted breast of duck/ wild mushrooms/ cabbage/ black nuts

24,00

Wachtelbrust

Kürbis/ Granatapfel

Breast of quail/ pumpkin/ pomegranate

23,00

TIPP

Schwammerl-
Empfehlungen nach
Sucherfolg!

Fragen Sie nach!



HAUPTSPEISEN

Wildragout aus der eigenen Jagd

Serviettenknödel/ Apfel- Rotkraut

Ragout of venison/ bread dumplings/ red cabbage with apples

32,00

rosa gebratener Rehrücken

Waldpilze/ Selleriecreme

Medium roasted saddle of deer/ celery cream/ wild mushrooms

42,00

gebratener Frischlingsrücken

Serviettenknödel/ Rahmwirsing

Roasted saddle of young boar/ bread dumplings/ creamy savoy cabbage

38,00

geschmorte Hirschkeule

Butterspätzle/ Kohlsprossen

Braised haunch of venison/ spaetzle/ brussels sprouts

36,00

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.